

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

---

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра «Зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства»

**СОГЛАСОВАНО:**  
Директор института ПБиВМ  
Лефлер Т.Ф. «18» марта 2024 года

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ  
Пыжикова Н.И. «29» марта 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ**

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль):** Технология производства и переработки продукции  
животноводства

**Курс:** \_\_

**Семестры:** \_\_

**Форма обучения:** заочная

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

Красноярск, 2024



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Составители: к.с.-х.н., доцент Военбендер Л.А.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«01» марта 2024г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции», и профессионального стандарта «Агроном» №13.017, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11 ноября 2014г. №875н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 декабря 2014г., регистрационный №35088), с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 декабря 2016г. №727н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 13 января 2017г., регистрационный №45230).

Программа обсуждена на заседании кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» протокол № 7 от «15» мартв 2014г.

Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ» д.с.-х.н., профессор Т.Ф. Лефлер

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2024г.

\* - В качестве рецензентов могут выступать работодатели, вузы по профилю, НИИ, а также внутренние структуры.

## Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ  
протокол № 7 «18» марта 2024г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г. д.в.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07  
«Технология производства и переработки с.-х. продукции»

Лефлер Т.Ф. д.с.-х.н., профессор «15» марта 2024г.

## Оглавление

Аннотация .....	5
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	5
1. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	5
1. Организационно-методические данные дисциплины .....	7
4. Структура и содержание дисциплины .....	8
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	8
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	8
4.3. Лекционные занятия .....	9
4.4. Лабораторные занятия .....	10
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	11
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний .....	11
5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	12
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9) .....	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»): .....	14
6.3. Программное обеспечение .....	15
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций ...	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	15
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины .....	16
Изменения .....	19

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам вариативной части (Б1.В.03) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства». Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков профессиональных компетенций таких как: ПК 5 - Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Дисциплина подразумевает изучение технологий производства хранения и переработки продукции животноводства с учетом параметров и требований к органическому сырью. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: тестирование, реферат, и промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часа, из них 6 часов лекций, 12 часов лабораторных занятий, 86 часов самостоятельной работы, 4 часа контрольная работа.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология органических продуктов» является базовой дисциплиной вариативной части, помогающей углубить знания студентов в области технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства из органического сырья, используемой в нашей стране и за рубежом.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация включает в себя тестирование, реферат. Промежуточная аттестация представлена дифференцированным зачетом.

### **2.Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Целью дисциплины «Технология органических продуктов» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства органической продукции животноводства, от производственных процессов до получения готовой

продукции и хранения сырья, изучение технологий безотходного и экологически чистого производства и переработки продуктов животноводства.

Задачи дисциплины:

- Изучить технология содержания сельскохозяйственных животных с учетом производства органического сырья;
- Изучить основные технологические линии производства продукции с учетом требованиями к органическому сырью;
- Изучить нормативно-техническую документацию при производстве органических продуктов питания для всех групп населения.

Таблица 1

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК 1	Способен к организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве;	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Использует знания по основам и организации научно-исследовательской деятельности
		ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Планирует организацию научно-исследовательской деятельности
		ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Использует навыки организации научно-исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологических и производственных процессов в животноводстве и растениеводстве
ПК 5	Способен, планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 <sub>ПК-5</sub> Контролирует требования нормативно - технической документации к организации производства, качеству и безопасности с.-х. продукции.
		ИД-2 <sub>ПК-5</sub> Способен оформлять и вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой и животноводческой продукции, в том числе в электронном виде, определять объем работы по технологическим операциям, учитывать экономическую эффективность производства, хранения, переработки с.-х. продукции.
		ИД-3 <sub>ПК-5</sub> Демонстрирует навыками планирования в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

ПК 19	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	ИД-1 <sub>ПК-19</sub> Разработка способов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-2 <sub>ПК-19</sub> Планирование и определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
		ИД-3 <sub>ПК-19</sub> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

#### Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b>	<b>1,0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
в том числе:			
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		6/4	6/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		12/8	12/8
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>1,0</b>	<b>86</b>	<b>86</b>
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		20	20
контрольные работы			
реферат		36	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
подготовка к зачету			
др. виды			
<b>Подготовка и сдача дифференцированного зачета</b>	<b>1,0</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
<b>Вид контроля:</b>		дифференцированный зачет	дифференцированный зачет

## 4. Структура и содержание дисциплины

### 4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

#### Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе		СРС	Диф.зачет	
			лекции	лабораторные занятия			
1	Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве	24		2	22		
2	Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии	28	2	4	22		
3	Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.	28	2	4	22		
4	Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных	24	2	2	20		
	Контрольная работа	4				4	
5	Итого:	108	6	12	86		
6	Всего:		108				

### 4.2. Содержание модулей дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве</b>	<b>24</b>		<b>2</b>	<b>22</b>
Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	24	-	2	22
<b>Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>22</b>
Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения. Технология переработки молока и мяса.	4	2	-	2
Занятие № 2. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	12	-	2	10
Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	12	-	2	10
<b>Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве, рыбоводстве и пчеловодстве</b>	<b>28</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>22</b>

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Лекция 2. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.	4	2	-	2
Занятие № 3 Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	12	-	2	10
Занятие № 4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	12	-	2	10
<b>Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>20</b>
Лекция 3. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов	12	2		10
Занятие № 5. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных продуктов животноводства	12		2	10
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>86</b>

### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

#### Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	<b>Модуль 1.</b> Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>0</b>
2.	<b>Модуль 2.</b> Переработка продукции животноводства с основами экологии		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>2/2</b>
	Лекция 1. Значение органических продуктов питания. Рынки органических продуктов в России. Влияние внешних факторов на получение продукции органического происхождения. Технология переработки молока и мяса.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
3.	<b>Модуль 3.</b> Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	<b>2/2</b>
	Лекция 2. Загрязнение продовольственного сырья препаратами применяемого в животноводстве. Влияние микотоксинов на получение органических продуктов.		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
4.	<b>Модуль 4.</b> Эколого-генетический мониторинг с/х животных		Тестирование, реферат*, дифференцированный	<b>2/0</b>

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
			зачет	
	Лекция 3. Влияние пищевых добавок продуктов на здоровье человека без соблюдения параметров при производстве органических продуктов		Тестирование, реферат*, дифференцированный зачет	2
	Итого			<b>6/4</b>

\*Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

#### 4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
1		<b>Модуль 1. Введение в дисциплину. Многообразие экологических процессов в животноводстве</b>	Тестирование	2/0
		Занятие № 1. Технология производства органических продуктов за рубежом. Нормативно-техническая документация производства органических продуктов питания.	Защита лабораторной работы	
2		<b>Модуль 2. Переработка продукции животноводства с основами экологии</b>	Тестирование	4/4
		Занятие № 2. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки молока и молочных продуктов (топленое молоко, варенец, творог).	Защита лабораторной работы	
		Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки мяса (фарш) и мясных продуктов (котлеты)	Защита лабораторной работы	
3		<b>Модуль 3. Безопасные экологические технологии в животноводстве и рыбоводстве и рыбопродуктов.</b>	Тестирование	4/2
		Занятие № 3. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии переработки рыбной органической продукции.	Защита лабораторной работы	
		Занятие № 4. Определение качественных и органолептических показателей и изучение технологии органической пчелопродукции	Защита лабораторной работы	
4		<b>Модуль 4. Эколого-генетический мониторинг с/х животных</b>	Тестирование	2/2
		Занятие № 5. Технология выращивания животных с использованием пожизненных улучшителей качества мяса. Эколого-сельскохозяйственные мероприятия по производству высококачественных	Защита лабораторной работы	

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Видконтрольного мероприятия	Кол-во часов
		продуктов животноводства		
	Итого			12/8

#### **4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний**

##### **4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний**

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1.	Технология производства органических кисломолочных продуктов (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	22
2	Модуль 2.	Технология производства масла и сыра (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	22
3	Модуль 3.	Консервирование мяса с использованием технологий органического производства (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание	22

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		реферата).	
4	Модуль 4.	Технология оранического производства колбасных и ветчинных изделий (организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС/написание реферата).	20
	<b>ВСЕГО</b>		<b>86</b>

\*Темы рефератов и критерии оценивания подробно отображены в фонде оценочных средств по дисциплине.

### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

#### Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-5 Способен планировать и выполнять мероприятия в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.	1-3	1-5	1-5	Тестирование, реферат, диф.зачет

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 9)

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Зоотехнии и ТППЖ»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки продукции животноводства»

Дисциплина Технология органических продуктов

Таблица 9

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология производства и переработки животноводческой продукции	Макарцев Н. Г.	«Манускрипт»	2005	+		+		25	25
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета	2019		+	+		25	25
Дополнительная										
Л, ЛЗ, СРС	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Тюрина Л.Е.	Красноярский ГАУ	2018		+	+		25	25

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

## **6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»):**

**Сайты по дисциплине:** <https://e.kgau.ru/course/view.php?id=4948>

### **Сайты электронных библиотек**

1. «Библиотека Литрес» [<http://biblio.litres.ru>];
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS;
3. <http://cyberleninka.ru/article/c/biotehnologiya> - научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»;
4. <http://www.book.ru> -электронная библиотека Book.ru;
5. База данных «QuestelOrbit» [<https://www.orbit.com>];
6. База данных Polpred.com. Обзор СМИ [<http://www.polpred.com/>];
7. Базаданных ProQuest Dissertations & Theses Global;
8. Базаданных Scopus [<http://www.scopus.com/>] Web of Science Core Collection [<http://www.apps.webofknowledge.com/>];
9. База данных АИБС «LIBERMEDIA» [<http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>];
10. Научная электронная библиотека eLibrary [<http://elibrary.ru/>];
11. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ [<http://rucont.ru/>];
12. ЭБС «IPRbooks» [<http://www.iprbookshop.ru/>];
13. ЭБС «Академия» [<http://www.academia-moscow.ru>];
14. ЭБС «Книгафонд» [<http://www.knigafund.ru/>];
15. ЭБС «Лань» [<http://www.e.lanbook.com/>].

### **Периодические издания**

1. Журнал «Молочная и мясная промышленность».
2. Журнал «Молочное и мясное скотоводство».
3. Журнал «Сыроделие и маслоделие».
4. Журнал «Маслоделие».
5. Журнал «Масло и сыр».
6. Журнал «Животноводство России».
7. Журнал «Зоотехния».

### **Нормативные правовые акты**

1. ФЗ № «Технический регламент на продукцию»
2. ГОСТы, ОСТы, ТУ.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.skotovodstvo.blogspot.ru](http://www.skotovodstvo.blogspot.ru)
2. [www.fadr.msu.ru](http://www.fadr.msu.ru)
3. [www.thehorses.ru](http://www.thehorses.ru)
4. <http://www.bashplem.ru>
5. <http://fictionbook.ru>

### **6.3. Программное обеспечение**

1. Лекции (презентации в программе Microsoft PowerPoint).
2. Лабораторные занятия (презентации в программе Microsoft PowerPoint).

### **7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций**

Виды текущего контроля: (реферат, тестирование).

Итоговый контроль – (дифференцированный зачет).

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лекции и лабораторные работы по дисциплине «Технология органических продуктов» в следующих формах:

- тестирование;
- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ;

– отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа в команде на лабораторных занятиях, своевременная сдача тестов, отчетов к лабораторным работам и их загрузка на платформе LMSMoodle.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме дифференцированного зачета, включает в себя компьютерное тестирование на платформе LMSMoodle.

Оценка освоения дисциплины «Технология органических продуктов» формируется на основании результатов модульно-рейтинговой системы контроля знаний (на основании рейтинг плана).

По дисциплине «Технология органических продуктов» разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации. Если студент имеет текущие задолженности по данной дисциплине, то ему необходимо – самостоятельно освоить лекционный курс на платформе LMSMoodle и отработать лабораторные занятия с другой группой или формой обучения.

### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционный учебный материал по дисциплине «Технология органических продуктов» читается в лекционном зале (ауд.1-35, Е. Стасовой 44А), в нем имеется в наличие мультимедийное оборудование, что дает возможность представлять материал в виде презентаций. И демонстрировать учебные фильмы по производству органических продуктов животноводства в разных регионах страны.

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся в специализированной лаборатории молока (ауд. 2-40, Е. Стасовой 44А), содержащей необходимое

лабораторное оборудование: центрифуга, водяная баня, Лактант-1-4, термостат, микроскопы, РН –метр, рефрактометр, электрические плитки, электронные весы, сушильный шкаф для изучения физико-химического состава исследуемых продуктов, а также оборудование для просмотра учебных фильмов, таблицы и схемы технологических линий производства органических продуктов животноводства.

## **9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

### **9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся**

Все виды учебных работ по дисциплине «Технология органических продуктов» должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные программой обучения. Не допускать пропусков лекций и лабораторных занятий, так как каждое последующее занятие базируется на знаниях, полученных на предыдущем занятии. Необходимо ежедневно после занятий прочитать тот материал, который был получен на лекциях и лабораторных занятиях. Кроме того, необходимо читать отраслевые научно-производственные журналы по технологии производства органических продуктов животноводства.

### **9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технология органических продуктов» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
  - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института ПБиВМ, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине «Технология органических продуктов» может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы по дисциплине «Технология органических продуктов» для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в форме электронного документа, адаптированного к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	в форме электронного документа;
С нарушением зрения	в форме электронного документа;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в форме электронного документа;

По дисциплине «Технология органических продуктов» предусматривается индивидуальная учебная работа и консультации, т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа.

**Сведения о доступе к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям, приспособленным для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

- Официальный сайт ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» <http://www.kgau.ru> доступен для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и имеет версию для слабовидящих.

- Система электронно-дистанционного обучения LMS Moodle, обеспечивающая пользователям ЭОИС доступ к базе электронных курсов, средств тестирования, интерактивных дидактических инструментов обучения: <http://e.kgau.ru/>; после регистрации в системе имеет версию для слабовидящих.

- Электронная библиотека университета, обеспечивающая доступ (в том числе авторизованный к полнотекстовым документам) к информационным ресурсам. Режим доступа: <http://www.kgau.ru/new/biblioteka/23/>, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем (ЭБС).

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зав. кафедрой «Зоотехнии и ТППЖ»  
(название кафедры)  
**Т.Ф. Лефлер**  
(Ф.И.О.)

(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

## РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: «Технология органических продуктов»

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Курс: \_\_\_\_\_

Семестр: \_\_\_\_\_

Нормативная трудоемкость дисциплины по рабочему плану: 108 ч.

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций	Тестирование	Работа на лабораторных занятиях	Реферат	
М 1	4	4	4		12
М 2	4	4	4		12
М 3	4	4	4		12
М 4	4	4	4		12
Итоговый контроль	-	-		30	30
Итого за КМ 1	16	16	16	30	78

### Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: **3,0**.

Нормативная трудоемкость дисциплины 108 ч.

Минимальное количество баллов для получения зачета **60**.

Студенты могут набрать больше 78 баллов за активное участие на лабораторных занятиях.

«Удовлетворительно» - 60 баллов;

«Хорошо» - от 61 до 75 баллов;

«Отлично» - от 76.

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов, дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Военбендер Л.А., к.с.-х.н., доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» \_\_\_\_\_

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

**Программу разработала:**

Военбендер Л.А., к.с.-х.н., доцент кафедры «Зоотехнии и ТППЖ» \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Технология органических продуктов», разработанную к. с.-х.н., доцентом кафедры «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства» Военбендер Л.А., для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат).

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Дисциплина «Технология органических продуктов» относится к базовым дисциплинам по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина преподается в институте прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, кафедрой «Зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства».

Дисциплина дает возможность расширения и углубления знаний, умений, навыков и компетенций готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки, готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы и владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений

В рабочей программе представлены необходимые структурные компоненты – от постановки программных задач курса «Технология органических продуктов», до итогового контроля знаний и умений. Рабочая программа включает в себя: цели и задачи освоения дисциплины; место дисциплины в структуре ФГОС и ВО, требования к результатам освоения дисциплины; содержание и структуру дисциплины; интерактивные образовательные технологии; оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации; учебно-методическое обеспечение дисциплины (литература, интернет-ресурсы).

Материалы рабочей программы содержательны, отражают требования образовательного стандарта и соответствуют современному уровню и тенденциям развития науки и производства. Рассматриваемые в рамках дисциплины охватывают общекультурные и профессиональные компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра.

Содержание разделов программы распределено по видам занятий и трудоемкости в часах, что позволяет комплексно рассмотреть теоретические и практические вопросы.

Программа включает описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими дисциплинами, необходимыми для освоения курса «Технология органических продуктов». Указывается, что освоение дисциплины «Технология органических продуктов», является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионального цикла.

Предлагаемую рабочую программу целесообразно использовать в учебном процессе для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Рецензент:



Рецензент  
Рябенковская С.В.  
ст. преподаватель  
специального курса  
ОО, «Мощагаль»